

ABSTRAK

Indonesia tidak hanya dihadapkan pada masalah ketersediaan pangan, tetapi juga akses masyarakat terhadap pangan karena tingginya harga pangan dan kelangkaan bahan pangan. Sepertiga dari makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia, ternyata hilang atau terbuang antara proses panen dan proses konsumsi, yang dikenal sebagai *food loss* dan *food waste*. Salah satu tantangan utama dalam mengatasi masalah sampah makanan adalah kesadaran akan pentingnya mengurangi pemborosan makanan Akibat banyaknya makanan yang terbuang menjadi sampah. Kabupaten Jember memiliki sektor jasa dan pendidikan berkembang pesat, dengan banyaknya perguruan tinggi yang beroperasi di wilayah ini salah satunya Universitas Muhammadiyah Jember (Unmuh Jember). Civitas akademika Unmuh Jember setiap harinya melakukan kegiatan pemenuhan kebutuhan pangan yang dapat memicu perilaku pemborosan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen *food loss* dan *food waste* di kalangan civitas akademika Universitas Muhammadiyah Jember, menawarkan solusi dalam memperbaiki manajemen *food loss* dan *food waste*, dan menawarkan solusi dalam mengatasi/meminimalkan *food loss* dan *food waste*. Metode yang digunakan adalah deskriptif analitik dengan pengumpulan data melalui kuesioner yang disebarkan kepada 250 responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden masih membuang makanan yang tidak terpakai, dengan nilai persentase 48,0% oleh mahasiswa, 26,7% oleh dosen, dan 35,0% oleh tendik memilih untuk membuangnya begitu saja. Penelitian ini juga menemukan bahwa sebesar 33,3% mahasiswa, 35,0% dosen, dan 30,0% tendik memilih perencanaan makan yang baik untuk mengurangi *food loss* dan *food waste*. Untuk mengatasi/meminimalkan *food loss* dan *food waste* dengan meningkatkan edukasi dan kesadaran, serta didukung dengan adanya regulasi.

Kata Kunci : *food loss*, *food waste*, manajemen

ABSTRACT

Indonesia is not only faced with food availability issues, but also with public access to food due to high food prices and food scarcity. Actually one-third of food produced for human consumption is lost or wasted between harvest and consumption, known as food loss and food waste. One of the main challenges in addressing food waste is raising awareness about the importance of reducing food waste due to the large amount of food that ends up as waste. Jember Regency has a rapidly developing service and education sector, with numerous higher education institutions operating in the area, including Muhammadiyah University of Jember (Unmuh Jember). The academic community at Unmuh Jember engages in daily activities related to food procurement, which can lead to food waste. This study aims to analyze food loss and food waste management among the academic community at Muhammadiyah University of Jember, propose solutions to improve food loss and food waste management, and offer strategies to address or minimize food loss and food waste. The method used is descriptive analytical, with data collected through a questionnaire distributed to 250 respondents. The research results indicate that the majority of respondents still discard unused food, with a percentage of 48,0% among students, 26,7% among faculty members, and 35,0% among staff choosing to discard it outright. The study also found that 33,3% of students, 35,0% of faculty members, and 30,0% of staff chose proper meal planning to reduce food loss and food waste. To address/minimize food loss and food waste, efforts should focus on enhancing education and awareness, supported by regulations.

Keywords : food loss, food waste, management